KOIZUMI

家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

オーブンレンジ KOR-6000

取扱説明書（保証書別途添付）

ご使用前に必ずお読みください。

目次

このたびは、コイズミオーブンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
ご使用前に、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。お読みになったあとは､いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管ください。
●ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。(2 ～ 6 ページ)

小泉成器株式会社

はじめてお使いになる前に

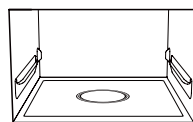
●はじめてお使いのときは、梱包材を取り出し、カラ焼きを行ってください。
最初、煙が出たり、臭いがすることがありますが、故障ではありません。

庫内のカラ焼き（脱臭） オーブン機能を利用して、庫内の油を焼き切ります。

- カラ焼き（脱臭）を行うときは、煙やにおいが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（キャビネット・ドア・庫内など）に触れないでください。
- カラ焼き（脱臭）は、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取ったあとに行ってください。

1 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを1秒以上開ける

- ドアを開けると電源が入り、表示部の【0】が点灯します。
- 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源は入りません。

2 庫内には何も入れないでドアを閉める

3 オーブンを選択する

- 手動 を3回押してオーブンを選択し、 決定 あたため スタート を押してください。
（30秒経過すると自動でオーブンを決定します。）

4 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を200℃に選択し、 決定 あたため スタート を押してください。
（30秒経過すると自動で温度を決定します。）

5 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を20分に選択します。

6 決定 あたため スタート を押す

- 加熱を開始し、残り時間を表示します。

7 終了音が鳴ったら「カラ焼き」完了

- 庫内を冷ましてからお使いください。

待機電力オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。
ドアを開閉することで電源が入り、表示部に「0」を表示します。
表示部が「0」のまま、及び選択の途中で放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。

安全上のご注意

ご使用の前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

⚠危 険	誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの
⚠警 告	誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの
⚠注 意	誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害や物的損害をこうむる可能性があるもの

絵表示の例

⚠	⚠記号は、危険・警告・注意の行為であることを告げるもの
	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるもの
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるもの

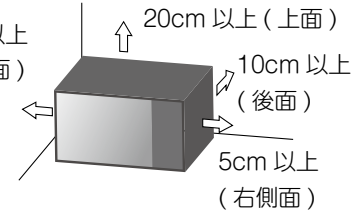
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご使用の前

⚠ 危険

	●絶対にキャビネットを外さない。また、分解・改造・修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
	●吸気口、排気口、製品の穴や隙間に針金や指などの異物を入れない 感電・異常動作・けが・故障のおそれがあります。異物が入ったときは、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

⚠ 警告

	●単相１００Ｖ・定格１５Ａ以上のコンセントを単独で使う 延長コードは使用しないでください。複数の電化製品を併用した分岐コンセントは使用しないでください。（タコ足配線禁止）電源コードやコンセントが異常発熱し発火や感電の原因になります。 （タコ足配線禁止）
	●いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使わない 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。
	●電源コードを傷つけない 加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。
	●電源プラグについたほこりを拭き取る ほこりが付着すると火災のおそれがあります。
	●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く 感電・断線して発火するおそれがあります。
	●長時間使わないときは、電源プラグを抜く 絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

据え付けるとき

⚠警告

●使用前に、付属品の梱包材はすべて取り除く
取り除かないと運転中に梱包材が発火し、火災・やけどのおそれがあります。

●包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

●アース線を確実に取り付ける　故障や漏電のときに感電するおそれがあります。

• アース端子付きコンセントを使うとき
アース線がレンジ本体後面のアース端子（ネジ）に確実に取り付けられていることを確認してから、アース線先端部分の被覆を取り外し、芯線をアース端子に固定する。アース線の先端がコンセントに触れないように注意する。

• アース端子付きコンセントがないとき
販売店または電気工事店にご相談ください。（本体価格に工事費は含まれていません。）

●「電気工事士」の有資格者によるＤ種設置工事が必要な据え付け場所
＜湿気の多い場所＞
土間、コンクリート床、酒やしょうゆなどの醸造・貯蓄場所など
＜水気のある場所＞
洗い場などの水気のある場所、水を使う土間、結露がおきやすいところ
（漏電遮断器の設置も法律で義務付けられています。）
●アース線を接続できないもの
ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針
アース線が外れたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。

●燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない
レンジ本体をたたみ・じゅうたんテーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。オーブン・グリル加熱のとき、高温で引火や破裂する原因になります。

●火気の近くや水のかかる場所では使わない
感電・漏電・故障の原因になります。

●レンジ本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない
置いたものが過熱し、変形・変色するおそれがあります。

⚠注意

●壁などから離す
吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過熱して発火するおそれがあります。放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。
※後方がガラスの場合、20cm 以上離してください。

20cm 以上 (上面)
5cm 以上 (左側面)
10cm 以上 (後面)
5cm 以上 (右側面)

●レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線ＬＡＮなど）やアンテナ線などからは４ｍ以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります。

使用するとき

⚠ 警告

●異常・故障時には、ただちに使用を中止する

すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なにおいがしたり煙が出る。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常・故障がある。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 本体にさわると電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。

●子供だけで使わせない
幼児の手の届くところでは使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

●殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外の目的で使用しない

過熱や異常動作による発火・やけどのおそれがあります。

●加熱中に電源プラグを抜き差ししない

感電・火災のおそれがあります。

●製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口ふさいだりしない

過熱して発火するおそれがあります。

⚠ 注意

●不安定な場所に置かない

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。

※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

●ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない

レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害、やけどの原因になります。

●ドアを開けるときは、のぞき込まない

熱気や水蒸気などで、やけどの原因になります。

●ドアにものをはさんだまま加熱しない

電波漏れによる障害のおそれがあります。

●角皿は落としたり、急冷しない

変形・割れなど破損の原因になります。

●角皿、庫内底面やとびらのガラスに、ものをぶつけたり衝撃を加えない

破損して、けがの原因になります。

●庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない

ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因になります。

まず、とりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。レンジ本体から燃えやすいものを遠ざけ火が消えるのを待ってください。

※火が消えないときは水か消火器で消してください。

※そのまま使用せず、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

安全上のご注意（つづき）

⚠ 注意

●使用するキーを間違えない
仕上がりが悪くなる原因になります。
加熱しすぎて焦げ・発火・火災の原因になります。飲み物をあたためキーで加熱すると、庫内から取り出した後に突然沸とうし、やけどのおそれがあります。（突沸現象）

●調理の目的以外には使用しない
やけど・けが・発火のおそれがあります。

●食品容器の出し入れは引きずらない
庫内底面に傷が付くと、破損・火花・故障の原因になります。

レンジ加熱のとき

⚠ 警告

●缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える
また鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除いてから加熱します。発火･破裂･けが･やけどのおそれがあります。

●殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる
栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけどやけがをするおそれがあります。

●ビンなど、密閉性の高い容器のふたや栓ははずす
容器が破裂し、やけどやけがのおそれがあります。

●食品や飲み物などを加熱しすぎない
発煙・発火の原因になります。
食　品：とくに天ぷらなどの揚げもの
飲み物：牛乳・コーヒー・生クリーム・油脂分の多い液体やお酒など
加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります。
※加熱しすぎたときは、少し時間をおいてから庫内から取り出して下さい。
※少量の食品は自動で加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。

⚠ 注意

●庫内がカラのまま加熱しない
故障・発火の原因になります。
- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
- また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。

●ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する
蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。

●ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後にかき混ぜてから温度を確認する
やけどのおそれがあります。

⚠ 注意	
	●卵は割りほぐしてから加熱する 破裂し、やけどやけがをするおそれがあります。ゆで卵を作ったり、あたためたりしないでください。 ゆで卵を使ったフライ類・目玉焼き・魚の白子なども加熱しないでください。
	●角皿 (付属品は除く) など、金属製の容器や金串は使用しない 庫内壁面やドアガラスなどに触れると、火花が出てドアガラスが割れるおそれがあります。 アルミで加工した紙箱やパック、テープなども使用しないでください。金銀模様のある容器も使用しないでください。
	●脱酸素剤や乾燥剤を入れたまま加熱しない 燃えるおそれがあります。

ヒーター加熱のとき

⚠ 注意	
	●オーブン・グリル加熱時は換気をする 加熱中に煙や臭いがでることがあるため、煙や臭いに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。
	●加熱中や加熱後しばらくは、レンジ本体・ドア・庫内・付属品などには直接触れない やけど・けがのおそれがあります。
	●食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う やけどのおそれがあります。
	●加熱中や加熱後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない 割れてけがのおそれがあります。

お手入れのとき

⚠ 警告	
	●お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電やけがのおそれがあります。
	●お手入れはレンジ本体が冷めてから行う やけどのおそれがあります。
	●濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電するおそれがあります。

使用上のお願い

自動加熱および調理加熱全般について

●本書に記載している材料・分量・調理方法で加熱する
記載している内容と違うと、仕上がりが悪くなる原因になります。指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動で様子を見ながら加熱してください。

●食品や調味料などを庫内に入れたままにしない
間違って運転した際、発火・火災のおそれがあります。

●食品を入れ、ドアを閉めて１分以内にキーを押す
ドアを閉めて１分以上経過してからキーを押すと、表示部に【E 06】が点灯します。
【E 06】が表示されたときは、とりけしキーを押して操作をやり直してください。

●食品カスや油などが付いたまま加熱しない
バターやチーズなど油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると発煙や発火の原因になります。

レンジ加熱のとき

●加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶けるおそれがあります。

オーブン加熱のとき

●加熱が終われば、すぐに食品を取り出す
余熱で加熱しすぎたり焦げすぎる原因になります。

●ドアの開閉は手早く、回数は少なくする
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。

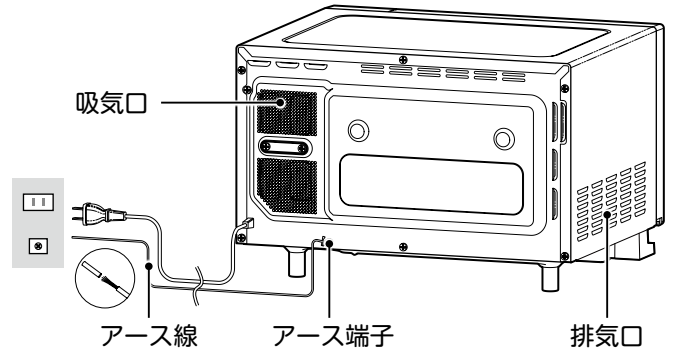
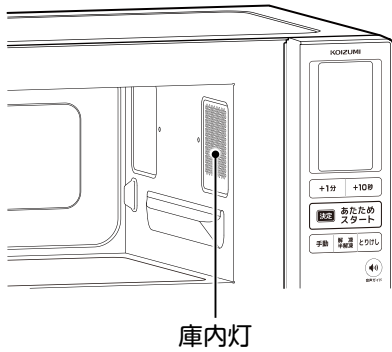
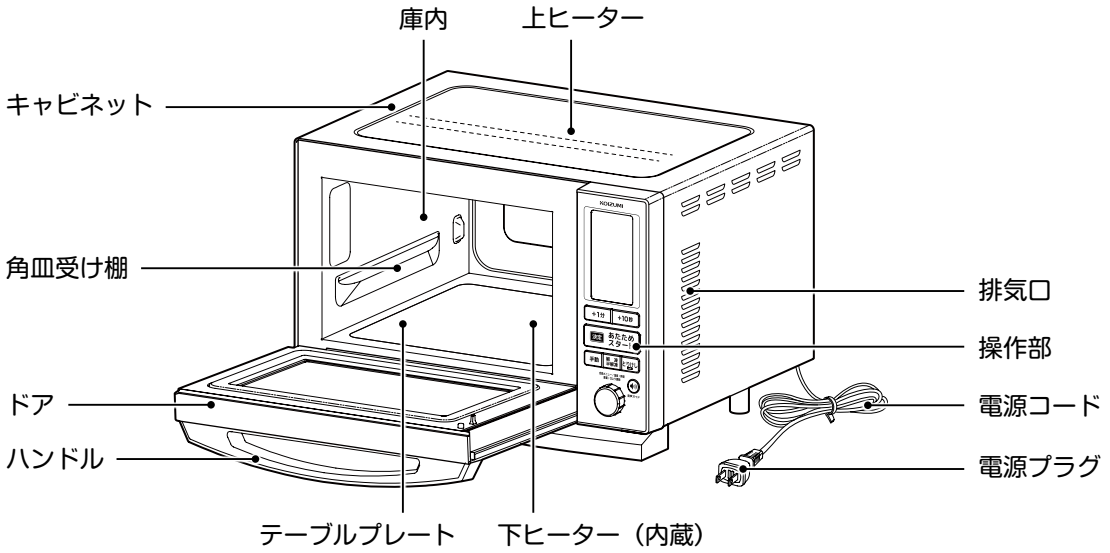
●加熱後、角皿や容器などを急に冷やさない
加熱中や加熱後、ドアに水をかけない
ひびが入ったり、割れるおそれがあります。

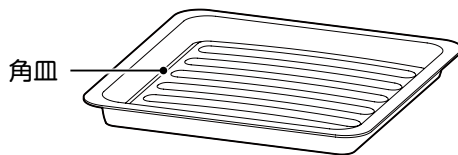
●加熱中や加熱後は、角皿に直接触れない
やけどの原因になります。

●加熱後の角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かない
変形・焦げの原因になります。

●破れたり、水や油でぬれたミトンは使わない
やけどの原因になります。

各部のなまえ

本体

付属品

取扱説明書（本書）… 1 部
保証書…………………… 1 部
角皿…………………… 1 枚

※角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンをお使いください。
※角皿受け棚に乗せて使用してください。

ドアガラス

自動メニュー

飲み物・自動メニュー

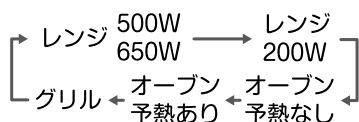
1 牛乳	4 冷凍ごはん	7 解凍あたため
2 コーヒー	5 コンビニ弁当	8 ゆで野菜 (根菜)
3 トースト	6 酒かん	9 ゆで野菜 (葉菜)

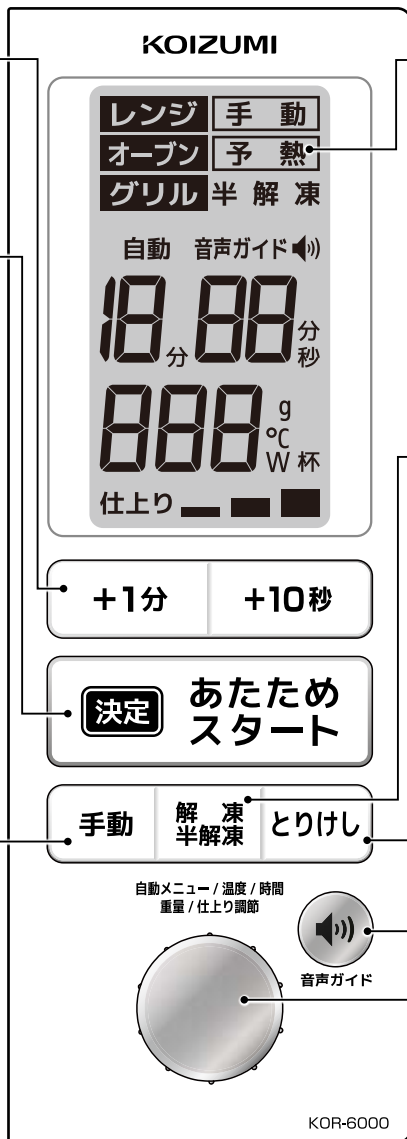
焼き物	揚げ物・蒸し物	パン・お菓子	お手入れ
10 塩ざけ	17 鶏のから揚げ	24 バターロール	29 換気
11 ぶりの照焼き	18 エビフライ	25 スポンジケーキ	
12 焼きとり	19 とんかつ	26 ロールケーキ	
13 ハンバーグ	20 茶碗蒸し	27 クッキー	
14 肉巻き野菜	21 あさりの酒蒸し	28 蒸しプリン	
15 グラタン	22 白身魚の包み蒸し		
16 パエリア	23 手作りしゅうまい		

操作部

+1 分、+10 秒分あたためキー
キーを押すだけで、レンジ加熱を開始します。
（→ P.12）

あたためスタート / 決定キー
ごはんやおかずの自動あたため、または操作を決定するときに使用します。
（→ P.11 ）
加熱をはじめるときに押します。
調理の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう 1 度押します。

手動調理キー
手動調理で加熱の種類を選択するときに使用します。
（→ P.21 ～ 25）
※押すごとに
レンジ 500W 650W → レンジ 200W → オーブン予熱なし → オーブン予熱あり → グリル → （レンジ 500W 650W）
と変わります。

※ 地域により、レンジ出力 500W、または650W が自動的に表示されます。

KOIZUMI
レンジ　手動
オーブン　予熱
グリル　半解凍
自動　音声ガイド
18.88 分 分秒
888 g ℃ W 杯
仕上り
+1分　+10秒
決定　あたためスタート
手動　解凍 半解凍　とりけし
自動メニュー / 温度 / 時間
重量 / 仕上り調節
音声ガイド
KOR-6000

表示部
調理時間や設定温度、運転状況などを表示します。

解凍 / 半解凍キー
解凍 / 半解凍するときに使用します。
（→ P.13）

とりけしキー
押し間違えたときや途中で加熱をやめたいときに使用します。

音声ガイドキー
音声ガイドの ON/OFF を設定するときに使用します。

ダイヤル
自動メニューの選択や、手動調理の温度や時間、重量、仕上り調節の設定に使います。
（→ P.14 ～ 25）

音声ガイドについて

音声ガイドで、操作手順をわかりやすくご案内いたします。

操作手順

 を押すと、音声ガイドの ON、OFF を切り替えることができます。

- 【 音声ガイド 】が表示されたとき、音声が流れます
- 【 音声ガイド 】が表示されないとき、音声は流れません

※表示が消えると、音声ガイドが ON 状態に戻ります。

音声ガイドでご案内するタイミングの例

- メニュー、モードを選んだとき
- 温度、時間、重量、仕上り調節を設定したとき
- 調理を開始したとき
- 調理を終了したとき
- 操作をとりけしたとき

使える容器・使えない容器

使えない容器にご注意ください。

●プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をご覧ください。

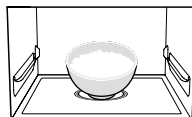
●材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

表示の説明　○：使える　×：使えない

容器の種類	レンジ		オーブン・グリル	
耐熱性ガラス容器	○	・ただし、急に冷やすと割れることがあります。	○	・ただし加熱後、急に冷やすと割れることがあります。
陶器・磁器	○	・ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花が出るので使えません。 ・素焼きの陶器などの吸水性の高いものは、熱くなることがあるので注意してください。	○	・ただし、内側に色絵付けのあるものは、はげることがあるので使えません。
耐熱性プラスチック容器	○	・耐熱温度が１４０℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。 ・熱に弱いふたや、密閉性の高いふたは、はずしてください。 ・時間をかけすぎると、変形したり、燃えたりすることがあります。 ・ただし、砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。	×	・ただし、「オーブン使用可」の表示のあるものは使えます。
ラップ類	○	・耐熱温度が１４０℃以上のものは使えます。 ・砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。	×	
金属容器・金串 アルミホイル	×	・電波を反射するので使えません。 ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用し、加熱しすぎる部分をおおうなど部分的に使えます。このとき庫内壁面やドアガラスに触れると、火花が出て破損や故障のおそれがあるので注意してください。	○	・ただし、取っ手がプラスチックのものは使えません。
耐熱性のないガラス容器	×	・カットガラスや強化ガラスも使えません。	×	
熱に弱いプラスチック容器	×	・耐熱温度が１４０℃未満のものや電波で変質するもの（ポリエチレン・スチロール・メラミンフェノール・ユリア樹脂など）は、変形したり、燃えたりすることがあるので使えません。	×	
木・竹・紙製品、漆器など	×	・焦げたり、燃えたり、火花が出ることがあります。 ・塗りがはげたり、ひび割れ、変色のおそれがあります。 ・特に針金やホッチキスを使っているものは、そこに電波が集中して燃えやすくなります。	×	・ただし、オーブンシートや耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。

あたため

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 決定 あたため スタート を押す

- レンジ加熱を開始します。

3 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴って
  お知らせします。(5 分間)

あたためるときのポイントと注意点

- ごはん（常温・冷蔵）
  冷蔵保存して固くなっている場合は、少量の水をかけて加熱してください。
- めん類
  加熱後によくかき混ぜてください。
- おかず
  加熱後によくかき混ぜてください。
  また、丸のままの卵は加熱しないでください。
- カレー・シチューなど
  飛び散るおそれがありますので、ふんわりとラップをしてください。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー「1 牛乳 /2 コーヒー」を利用してください。→ P.14

■極端に少ない量での加熱はしないでください。
食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

■庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に【E 03】が表示されたときは51 ページを参照ください。

上手にあたためるために

■1 ～ 2 人前で加熱してください。
(約 100 ～ 500g)

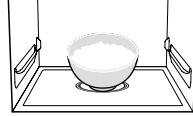
■食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
(食品を入れたときに 7 ～ 8 分目)

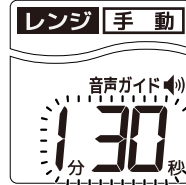
さらに加熱するには

■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.21 ～ 22

+1 分・+10 秒あたため

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 ［+1分］または［+10秒］を押す

- キーを押して時間を設定してください。
- キーを押すごとに時間が増えていきます。
  最大設定時間：１０分

3 ［決定 あたため スタート］を押す

- レンジ加熱を開始します。
  （3 秒経過すると自動でレンジ加熱を開始します。）
- 加熱開始後の時間の変更、追加はできません。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴って
  お知らせします。（5 分間）

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■常温・冷蔵の食品をあたためる調理です。
解凍 / 半解凍はできません。

■牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー「1 牛乳 /2 コーヒー」を利用してください。→ P.14

■極端に少ない量での加熱はしないでください。
食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

■加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

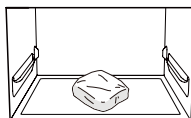
上手にあたためるために

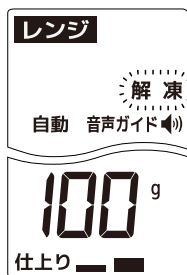
■1 ～ 2 人前で加熱してください。
（約 100 ～ 500g）

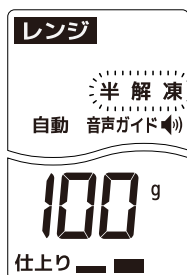
■食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
（食品を入れたときに 7 ～ 8 分目）

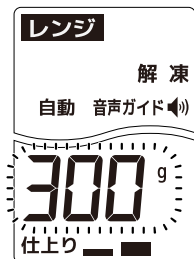
解凍 / 半解凍

1 食品を庫内に入れる

• 食品は庫内中央に置いてください。

2 [解凍 半解凍] を押す

• 解凍の場合は 1 度押ししてください。
レンジマークが点灯、解凍マークが点滅し
【100g】が表示されます。

• 半解凍の場合は 2 度押ししてください。
レンジマークが点灯、半解凍マークが点滅し
【100g】が表示されます。

• 決定後、[決定 あたため スタート] を押してください。
（30 秒経過すると自動で解凍 / 半解凍を
決定します。）

3 重量を設定する

• ダイヤルを回して重量を選択してください。
解　凍：100 ～ 400g
半解凍：100 ～ 500g
（30 秒経過すると自動で選択した重量を
決定します。）

4 [決定 あたため スタート] を押す

• しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

5 お好みの仕上りを選ぶには

• ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
• スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

• 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。（5 分間）

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■庫内を十分冷ましてください。
庫内が熱いと上手に解凍 / 半解凍できません。表示部に【E 03】が表示されたときは P.51 を参照ください。

■冷凍庫から出したらすぐに解凍 / 半解凍してください。
とけかけている場合は、重量設定を少なめに合わせて、様子を見ながら解凍 / 半解凍してください。

上手に解凍 / 半解凍するために

■1 ～ 2 人前で加熱してください。
解　凍：包丁が軽く入る状態。
すぐに調理するときなどに使用してください。
半解凍：中心が軽く凍った状態。
材料の切り分けやさしみなどのときに使用してください。

■食品の大きさをそろえます。
極端に薄い部分がないように形をそろえて冷凍保存してください。
身の細い部分など早く解凍 / 半解凍されてしまうところにはアルミホイルを巻いて解凍 / 半解凍します。
※アルミホイルが庫内壁面やドアにふれると火花が出てドアガラスが割れるおそれがあります。

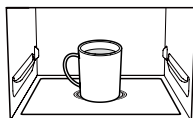
■食品の種類や保存状態によって仕上りの状態は変わります。
お好みで調節してください。

さらに加熱するには

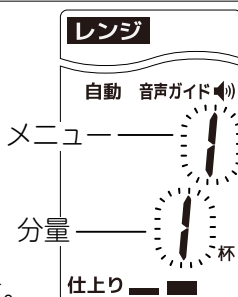
■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.21 ～ 22

自動メニュー「1 牛乳 / 2 コーヒー」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 メニュー 1 または 2 を選択する

- ダイヤルを回してメニューと分量を選択します。
（30 秒経過すると自動で選択したメニューを決定します。）

- 一度にあたためられる分量は 1 ～ 3 杯です。

メニュー名	メニュー	1 杯の容量
牛 乳（ 冷 蔵 ）	1	200ml
コーヒー（常温）	2	

3 決定 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5 分間）

あたためるときのポイント

- 容器は広口のマグカップで、200ml の分量が 8 分目に入る大きさのものを使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- コーヒーは常温の物をあたためてください。
- 牛乳は、冷蔵庫から出してすぐのものをあたためてください。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

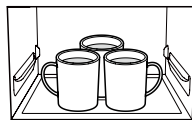
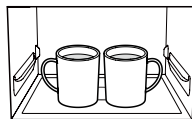
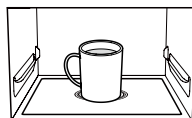
ご注意ください！

■指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、突沸の原因になります。
また、加熱後とり出したあとに、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどするおそれがあります。

■牛乳びんや牛乳パックのままで加熱しないでください。

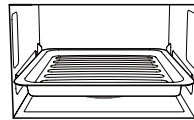
■加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

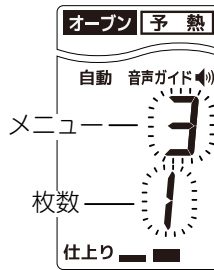
上手にあたためるために

■複数個を加熱するときは、中央によせて置きます。
2 杯目以上は分量をそろえてください。

さらに加熱するには

■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.21 ～ 22

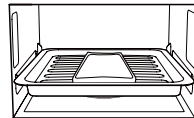
自動メニュー「３ トースト」

1 角皿のみを庫内に入れる

2 メニュー 3 を選択する

- ダイヤルを回してメニューと枚数を選択し、
  [決定 あたため スタート] を押してください。
  （30 秒経過すると自動で選択したメニューを決定します。）

3 予熱完了

- 予熱完了まで約 10 分かかります。
- 予熱完了音でお知らせします。

4 角皿に食パンをのせて庫内に入れる

- 食品は角皿の中央に置いてください。
  ドアを開けると温度が下がるので、手早く開閉します。

5 [決定 あたため スタート] を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

6 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

7 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

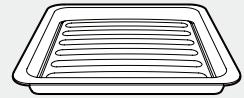
- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5 分間）

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないように気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。
  （素手で直接角皿には触れないでください。）
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使わないでください。

オーブン加熱

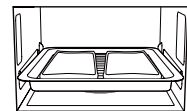
使用する付属品

ご注意ください！

■予熱中は、庫内にトーストを入れないでください。
トーストを入れた状態で予熱をすると、上手に仕上がりません。

■予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。
20 分以内に調理を開始しないと、エラーになります。
表示部に【E04】が表示されたときは**とりけし**キーを押して、操作を初めからやり直してください。
→ P.51

■食パンにバターを塗って加熱しないでください。
発火のおそれがあります。

■一度に加熱できる分量は、1 枚〜 2 枚です。
上下に積み重ねないでください。

■ 2 枚の場合は、下図のように置いてください。

上手にあたためるために

■加熱時間はお好みの焼き色に合わせて調整してください。
保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。

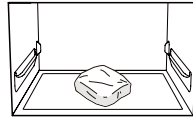
■焼きあがったらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

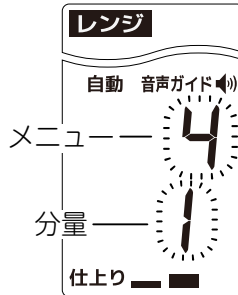
さらに加熱するには

■手動グリルで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.25

自動メニュー「4 冷凍ごはん」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 メニュー4を選択する

- ダイヤルを回してメニューと分量を選択します。
  分量1：1人前150g
  分量2：2人前300g
  （30秒経過すると自動で選択したメニューを決定します。）

4 [決定 あたため スタート] を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

3 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後15秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5分間）

あたためるときのポイント

- 一度にあたためられる分量は、1～2人前です。
  （1人前 約150g、2人前 約300g）
- 冷凍保存するときに、1回分ずつに分けて3cm以下の厚みになるよう平たく整えラップします。
- テーブルプレートの上に直接のせます。
- ラップが重なり合う部分を下にして加熱します。
- 冷凍庫から出してすぐにあたためてください。
  とけかけている場合、手動レンジで時間を合わせ様子を見ながら加熱してください。→ P.21～22

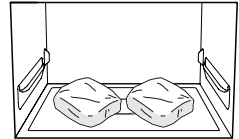
レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

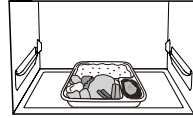
上手にあたためるために

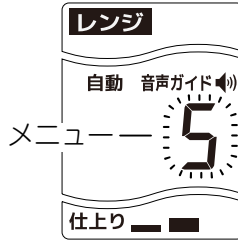
■複数個を加熱するときは、大きさを揃えて中央によせて置きます。

さらに加熱するには

■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.21～22

自動メニュー「5 コンビニ弁当」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 メニュー 5 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択します。
  （30 秒経過すると自動で選択した
  メニューを決定します。）

3 [決定 あたため スタート] を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ▬	仕上り ▬ ▬ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴って
  お知らせします。（5 分間）

あたためるときのポイント

- 一度にあたためられる分量は、お弁当や丼もの 1 人前です。
  （1 人前 約 400g）
- レンジ加熱対応容器に入ったお弁当をあたためてください。
  お弁当屋さんの持ち帰り弁当など電子レンジ加熱に向かない容器（発泡スチロールなど）に入ったお弁当は、耐熱容器に移しかえてからあたためるようにしてください。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■**指定分量を守ってください。**
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

■**タレなどが入った袋や容器・アルミケース・丸ごとのゆで卵は取り出してください。**
破裂や発火のおそれがあります。

上手にあたためるために

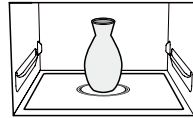
■**お弁当の種類によって仕上り温度は違います。**
お好みで調節してください。

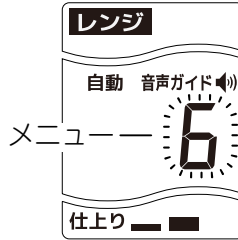
さらに加熱するには

■**手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。**
→ P.21 ～ 22

自動メニュー「6 酒かん」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 メニュー 6 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択します。
  （30 秒経過すると自動で選択した
  メニューを決定します。）
- 一度にあたためられる分量は 1 杯です。

メニュー名	メニュー	1 杯の容量
酒　か　ん	6	160ml

3 決定 あたためスタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱　仕上り ▬
標準　仕上り ▬ ■
強　仕上り ▬ ■ █

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴って
  お知らせします。(5 分間)

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて突沸の原因になります。
また、加熱後とり出したあとに、突然の沸とうによる飛びちりなどで､やけどするおそれがあります。

■加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

上手にあたためるために

■容器は中央によせて置きます。

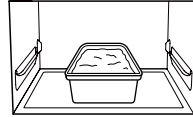
■容器の大きさ・形状・材質で仕上がり温度は違います。
お好みで調節してください。

さらに加熱するには

■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.21 ～ 22

自動メニュー「7 解凍あたため」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 メニュー 7 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択します。
  （30 秒経過すると自動で選択したメニューを決定します。）

3 [決定 あたため スタート] を押す

- 残りの加熱時間は表示されません。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5 分間）

あたためるときのポイントと注意点

- ごはん（冷凍）
  冷凍ごはんのあたためはメニュー 4 を利用してください。
  → P.16
- めん類
  加熱後によくかき混ぜてください。
- おかず
  加熱後によくかき混ぜてください。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■**極端に少ない量での加熱はしないでください。**
食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

■**庫内が冷めた状態で加熱してください。**
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に【E 03】が表示されたときは 51 ページを参照ください。

上手にあたためるために

■**1 ～ 2 人前で加熱してください。**
（約 100 ～ 500g）

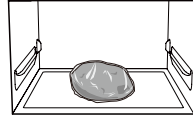
■**食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。**
（食品を入れたときに 7 ～ 8 分目）

さらに加熱するには

手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.21 ～ 22

自動メニュー「8 / 9 ゆで野菜（根菜 / 葉菜）」

1 食品を庫内に入れる

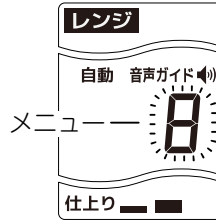
- 食品は庫内中央に置いてください。

2 メニュー 8 または 9 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択し、

  決定 あたためスタート を押してください。

  ゆで野菜（根菜）：メニュー 8

  ゆで野菜（葉菜）：メニュー 9

  （30 秒経過すると自動で選択したメニューを決定します。）

3 重量を設定する

- ダイヤルを回して重量を選択してください。

  根菜：100 ～ 500g

  葉菜：100 ～ 300g

  （30 秒経過すると自動で重量を決定します。）

4 決定 あたためスタート を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

5 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。

弱	標準	強
仕上り ▬	仕上り ▬ ■	仕上り ▬ ■ ■

ダイヤル右回り：仕上がりを強くするときや量が多いとき。

ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴って
  お知らせします。（5 分間）

※ブロッコリーやグリーンアスパラガスなどの葉果菜類は、自動メニューでは上手にあたためられません。22 ページ「手動調理の加熱時間表」を参考に、加熱時間を設定してください。

根　菜	葉　菜
じゃがいも さつまいも にんじん だいこん など	ほうれん草 菊　菜 キャベツ 白　菜 など

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

指定分量外は手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.21 ～ 22

上手にあたためるために

■複数個を加熱するときは、大きさをそろえてください。

■ 22 ページ「野菜をゆでる」を参考に、ラップに包んでください。

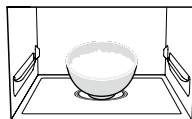
さらに加熱するには

手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

→ P.21 ～ 22

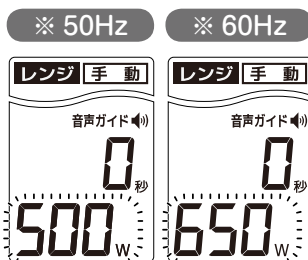
手動調理「レンジ」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 レンジ出力を選択する

- 手動 を 1 回押してレンジ出力を選択します。

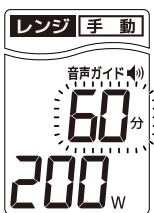
※ 地域により、レンジ出力は 500W、または 650W が自動的に表示されます。

- レンジ出力決定後、決定 あたため スタート を押してください。
  （30 秒経過すると自動でレンジ出力を決定します。）

- 200W の場合は、手動 を 2 回押してください。

> **出力 200W のとき**
> 食品の解凍や煮込み料理などにご使用ください。

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

> 最大設定時間：出力 500/650W（※）… 30 分
> 　　　　　　　出力 200W …………… 60 分

4 決定 あたため スタート を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5 分間）

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

■**生卵やゆで卵・目玉焼きなどの加熱はしないでください。**
破裂するおそれがあります。卵を加熱するときは、必ず割りほぐしてください。

■**イカなど膜がある食品やえび・栗など殻付きの食品には切れ目や割れ目を入れてください。**
破裂するおそれがあります。

■**少量の食品を加熱するときは時間設定を短めにしてください。**
発煙・発火のおそれがあります。
加熱時間を 20 ～ 30 秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために

■**1 度にあたためられる分量は、約 100 ～ 500g です。**

■**食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。**
（食品を入れたときに 7 ～ 8 分目）

■**60Hz でご使用のお客様へ**
食品に記載されている加熱時間が出力 600W の場合、本機（650W）で同じ時間の加熱を行ってください。お好みで仕上がりを調節してください。

●手動調理するときの加熱時間の目安です。
調理時間は、食材の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ　～あたため～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
常温・冷蔵	ごはん	1杯（150g）	約1分～1分10秒	-
	チャーハン・ピラフ	1人前（250g）	約2分～2分10秒	-
	みそ汁	1人前（150ml）	約1分30秒～1分50秒	-
	カレー・シチュー	1人前（300g）	約3分30秒～3分40秒	○
	コンソメスープ	1人前（200ml）	約2分～2分10秒	-
	ポタージュスープ	1人前（200ml）	約2分～2分10秒	○
	焼き魚	1切（80g）	約50秒～1分	○
	ハンバーグ	1個（80g）	約1分～1分20秒	-
	天ぷら	100g	約50秒～1分	-
	コロッケ	2個（100g）	約50秒～1分	-
	トンカツ	1枚（100g）	約50秒～1分	-
	肉まん	1個（120g）	約1分～1分20秒	○
	しゅうまい	10個（180g）	約2分10秒～2分20秒	○
	焼きそば	200g	約1分50秒～2分	-
	野菜のいため物	150g	約2分～2分10秒	-
	野菜の煮物	200g	約1分50秒～2分	-
	煮魚	1切（100g）	約50秒～1分	○
	お酒	1杯（160ml）	約1分～1分10秒	-
冷凍	チャーハン・ピラフ	1人前（250ml）	約4分40秒～5分	○
	カレー・シチュー	1人前（300g）	約8分50秒～9分	○
	ハンバーグ	1人前（150g）	約4分30秒～4分50秒	○
	肉まん	1人前（120g）	約1分30秒～1分50秒	○
	しゅうまい	15個（230g）	約4分30秒～4分40秒	○
	焼きそば	200g	約3分50秒～4分	○

レンジ　～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個（150g）	約3分20秒～3分30秒	○
さつまいも	1本（200g）	約4分～4分10秒	○
さといも	100g	約2分30秒～2分40秒	○
にんじん	100g	約2分30秒～2分40秒	○
だいこん	200g	約4分30秒～4分40秒	○
ほうれん草・菊菜	200g	約1分30秒～1分40秒	○
キャベツ・白菜	100g	約1分20秒～1分40秒	○
かぼちゃ	100g	約3分～3分10秒	○
ブロッコリー	100g	約1分30秒～1分40秒	○
カリフラワー	200g	約1分30秒～1分40秒	○
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒～1分40秒	○

お願い

- 少量の食品を加熱すると、発煙・発火のおそれがあります。様子を見ながら加熱するようにしてください。

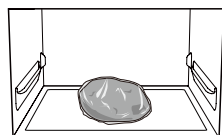
※本製品は電源が50Hz(東日本)と60Hz(西日本)で高周波出力が異なります。(60Hz時は50Hz時よりやや出力が高くなります)
上記の加熱時間については60Hzは短い時間、50Hzは長い時間を目安に加熱してください。

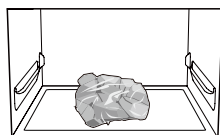
●野菜をゆでる

- 洗った後の水けはそのままでラップをしてください。
- ラップが重なり合う部分を下にして庫内中央に置き、加熱します。

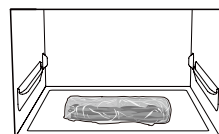
根菜

※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

じゃがいも（まるごと加熱）

- 洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- ２個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさのものを選んでください。

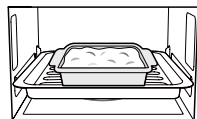
じゃがいも（切って加熱）

- 皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

葉菜

ほうれん草

- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

手動調理「オーブン（予熱なし）」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

2 オーブン (予熱なし) を選択する

- [手動] を 3 回押してオーブン (予熱なし) を選択し、[決定 あたため スタート] を押してください。

(30 秒経過すると自動でオーブン (予熱なし) を決定します。)

3 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を選択し、[決定 あたため スタート] を押してください。

設定温度範囲：発　　酵… 40℃ オーブン… 100 ～ 250℃

(30 秒経過すると自動で温度を決定します。)

4 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

最大設定時間：60 分

5 [決定 あたため スタート] を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

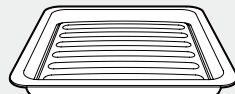
- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5 分間)

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないように気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。
  (素手で直接角皿には触れないでください。)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使わないでください。

オーブン加熱

使用する付属品

ご注意ください！

■**発酵させるときは庫内を十分冷ましてください。**

庫内が熱いとうまく発酵させることができません。

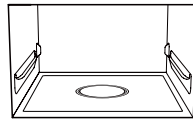
表示部に【E 03】が表示されたときは51 ページを参照ください。

■**オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。**

余熱で焼けすぎてしまいます。

手動調理「オーブン（予熱あり）」

1 庫内には何も入れない

- 角皿・食品は入れません。

2 オーブン (予熱あり) を選択する

- 手動 を 4 回押してオーブン (予熱あり) を 決定 あたため スタート を押してください。
  (30 秒経過すると自動でオーブン (予熱あり) を決定します。)

3 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を選択し、決定 あたため スタート を押してください。

設定温度範囲：100 ～ 250℃

(30 秒経過すると自動で温度を決定します。)

4 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

最大設定時間：60 分

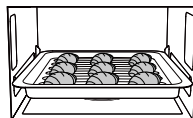
5 決定 あたため スタート を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

6 予熱完了

- 予熱完了音でお知らせします。
  ドアを開けるまで 20 分間予熱状態を保ちます。
  ※ドアを開けないと 3 分ごとにブザーが鳴ってお知らせいたします。

7 角皿に食品を乗せて庫内に入れる

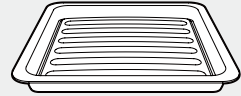
- 食品は角皿の中央に置いてください。
  ドアを開けると温度が下がるので、手早く開閉します。

8 決定 あたため スタート を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

9 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5 分間)

オーブン加熱

使用する付属品

ご注意ください！

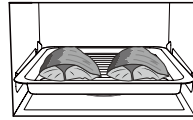
■予熱中は、庫内に食品を入れないでください。
角皿や食品を入れた状態で予熱をすると、上手に予熱できません。

■予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。
20 分以内に調理を開始しないと、エラーになります。
表示部に【 E 04 】が表示されたときはとりけしキーを押して、操作を初めからやり直してください。
→ P.51

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

手動調理「グリル」

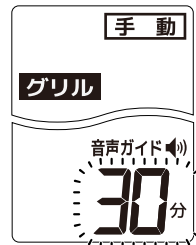
1 角皿に食品を入れる

- 食品は角皿中央に置いてください。

2 グリルを選択する

- 手動 を5回押してグリルを選択し、
  決定 あたため スタート を押してください。
  (30秒経過すると自動でグリルを決定します。)

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

最大設定時間：30分

4 決定 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

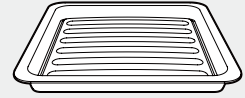
- 取り出し忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴って
  お知らせします。(5分間)

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないように気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。
  (素手で直接角皿には触れないでください。)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使わないでください。

グリル加熱

使用する付属品

ご注意ください！

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。

■加熱後、庫内のにおいが気になるときはカラ焼きをしてください。
→ P.1

上手にあたためるために

■両面にしっかり焼き色を付けるときは、加熱の途中で食品を裏返してください。

Gourmena
料理レシピ集

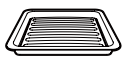
コンパクトオーブンレンジ　KOR-6000

焼き物

揚げ物

煮物

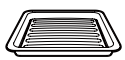
蒸し物

ごはん

パン・お菓子

お料理を始める前に

- 掲載の写真は調理後の盛り付け例です。写真と実物とは、室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、仕上がりが異なる場合があります。
- 調理の時間·温度は、食品の種類·形·大きさ·初期温度·室温などで多少異なります。レシピ中に示されている時間·温度は目安です。
- 卵の大きさはMサイズを使用しています。
- 市販の料理本などのレシピは様子を見ながら調理してください。

塩ざけ（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー10 塩ざけ オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約１３分

材料 / ２人分
塩ざけ…………………………　２切れ

作り方
1. 軽くさけの水気を拭く。
2. 角皿に 1. を並べ、[**自動メニュー 10. 塩ざけ**] で加熱する。

ぶりの照り焼き（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー 11 ぶりの照り焼き オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約１４分

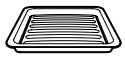
材料 / ２人分
ぶり……………………………　２切れ
A
- 砂糖……………………… 大さじ ½
- しょうゆ………………… 大さじ 1
- 酒………………………… 大さじ 1
- みりん…………………… 大さじ 1
- おろししょうが……………１０g

作り方
1. ぶりに塩（分量外）をふって約 10 分おき、水で洗い、水気を拭く。
2. ぶりを A に約 30 分つけ込む。
3. 角皿に 2. を並べ、A を大さじ 1 ふりかける。
4. [**自動メニュー11. ぶりの照り焼き**] で加熱する。

ご注意ください！
■タレをかけすぎると、焦げつきの原因になります。

焼きとり（焼き物）

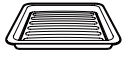
自動調理	付属品
自動メニュー12 焼きとり グリル	（角皿）
	加熱時間
	約２０分

材料 /6 本分

鶏もも肉…………………………２５０g
白ねぎ……………………………… １本
A
しょうゆ……………………… ５０㎖
みりん………………………… ５０㎖
サラダ油………………… 大さじ１
しょうが汁…………………… 少々

作り方

1. 鶏肉は一口大に、白ねぎは約３㎝の長さに切り、交互に竹串にさす。
2. A に 1. を約１時間つけ込む。
3. 角皿にサラダ油（分量外）を薄く塗ったアルミホイルを敷き、2. を並べ、[自動メニュー 12. 焼きとり] で加熱する。

鶏の照り焼き（焼き物）

手動調理	付属品
オーブン 210℃ （予熱なし）	（角皿）
	加熱時間
	約２１分

材料 / ２人分

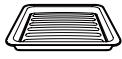
鶏もも肉……………………………… １枚
A
砂糖………………………… 大さじ２
しょうゆ………………… 小さじ２
おろししょうが………………１０g
片栗粉…………………… 小さじ１

作り方

1. 鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのあるところには切り目を入れて A に約１時間つけ込む。
2. 角皿にオーブンシートを敷き、1. をおいて、210℃の「オーブン」で約 21 分加熱する。

ハンバーグ（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー13 ハンバーグ オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約１２分

材料 / ２人分

玉ねぎ……………………………８０g

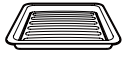
A
- 合挽きミンチ………………１５０g
- パン粉…………………………１０g
- 牛乳……………………… 大さじ１
- 卵……………………………… ½ 個
- 塩、こしょう………………… 少々
- ナツメグ……………………… 適量

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにする。
2. フライパンに油（分量外）を熱し、1. を炒め、冷ましておく。
3. A と 2. を粘りが出るまでよくこねる。
4. 3. を２等分にして厚さ 2㎝の小判形にして、フライパンで焼き色がつくまで両面を焼く。
5. 角皿に 4. を並べ、[**自動メニュー 13. ハンバーグ**] で加熱する。

肉巻き野菜（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー14 肉巻き野菜 オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約２５分

材料 / ２人分

豚肉（薄切り）………………２００g
玉ねぎ……………………………８０g
にんじん…………………………６０g
さやえんどう……………………２０g

A
- 砂糖……………………… 大さじ１
- しょうゆ……………… 大さじ１½
- 酒………………………… 大さじ１
- みりん…………………… 大さじ１

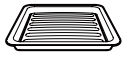
作り方

1. 玉ねぎ、にんじんは拍子木切り、さやえんどうは両端を切ってさらに半分に切る。にんじんは下ゆでしておく。
2. 豚肉を縦に広げ、塩、こしょうをふり下味をつける。
3. 1. を 2. の手前側に並べて巻き、薄く薄力粉をまぶして A に約 30 分つけ込む。
4. 肉の巻きおわりを下にして、オーブンシートを敷いた角皿に並べ、[**自動メニュー 14. 肉巻き野菜**] で加熱する。

グラタン（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー 15 グラタン オーブン	
	加熱時間
	約１５分

材料 / ２皿分
- 鶏もも肉……………………… １００g
- 玉ねぎ…………………………… ５０g
- マカロニ………………………… ４０g
- A 薄力粉…………………… 大さじ３
- A バター………………………… ２０g
- A コンソメ………………… 小さじ２
- 牛乳………………………… ３００mℓ
- 塩、こしょう……………………… 少々
- チーズ、パン粉、粉チーズ…… 適量

作り方
1. マカロニは大きめの鍋でゆでる。鶏肉は一口大に切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. フライパンで油（分量外）を熱し、鶏肉と玉ねぎを焦がさないように炒めて塩、こしょうで味付けする。
3. 2. とゆでたマカロニをグラタン皿に分けいれる。
4. 耐熱ボウルに A を入れて**レンジ 500W/650W（※）**で 40 秒加熱し泡立て器でダマにならないようによく混ぜ合わす。
5. 4. に牛乳を加えて**レンジ 500W/650W（※）**で２分加熱して混ぜ、**500W/650W（※）**でさらに２分加熱する。この作業を４～５回くり返す。
6. 5. を 3. の上にかけてチーズ、パン粉、粉チーズをのせ、**[自動メニュー 15. グラタン]** で加熱する。

ご注意ください！

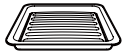
■グラタン皿は１２×２２㎝以下の大きさのものを使用してください。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。
５０Hz … ５００W
６０Hz … ６５０W

パエリア（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー 16 パエリア オーブン	
	加熱時間
	約３５分

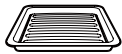
材料 /2 ～３人分
- サフラン………………… ひとつまみ
- 湯（約 50℃）……………… ４００mℓ
- あさり………………………… １００g
- えび………………………………… ８尾
- 玉ねぎ…………………………… ５０g
- にんにく…………………………… １片
- 米……………………………… ２４０g
- オリーブオイル…………… 大さじ３
- 塩…………………………… 小さじ１
- ピーマン………………………… ２０g
- ミニトマト…………………… １００g

作り方
1. サフランは 400mℓの湯に浸して色を出す。
2. あさりは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
3. えびは殻と背ワタをとる。
4. 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
5. 角皿に米、オリーブオイル、塩を入れて混ぜ合わせ、その上に 2.3.4. をのせ、1. を流し込む。
6. **[自動メニュー 16. パエリア]** で加熱する。
7. 加熱後、半分に切ったミニトマトと輪切りにしたピーマンをのせて、**250℃の「オーブン」**で約５分加熱する。

砂抜きのしかた

1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水（約 3%）にする。
2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に３～４時間置き、砂をはかせる。
3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い､水気をきる。

鶏のからあげ（揚げ物）

自動調理	付属品
自動メニュー17 鶏のからあげ オーブン	（角皿） 加熱時間 約２０分

材料 / ２人分
鶏もも肉……………………… ２５０g
からあげ粉……………………… 適量

作り方
1. 鶏肉を一口大に切る。
2. ポリ袋に 1. とからあげ粉を入れ、よく振ってまんべんなく粉をつける。
3. 鶏の皮を上にして角皿に並べ、[自動メニュー 17. 鶏のからあげ] で加熱する。

調理のポイント

■食品の大きさや厚みをそろえてください。
■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

エビフライ（揚げ物）

自動調理	付属品
自動メニュー18 エビフライ オーブン	（角皿） 加熱時間 約１５分

材料 / ２人分
えび……………………………… ６尾
薄力粉…………………………… 適量
卵………………………………… １個
パン粉…………………………… 適量
塩、こしょう…………………… 少々

作り方
1. えびの殻と背ワタをとる。
2. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
3. 1. に塩、こしょうをふって下味をつけ、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
4. オーブンシートを敷いた角皿に 3. を並べ、[自動メニュー 18. エビフライ] で加熱する。

調理のポイント

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

とんかつ（揚げ物）

自動調理	付属品
自動メニュー19 とんかつ オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約１５分

材料 / ２人分

豚ロース肉	２枚
薄力粉	適量
卵	１個
パン粉	適量
塩、こしょう	少々

作り方

1. 豚肉は赤身と脂身の境目に包丁で切り目を入れて数か所スジを切り、軽くたたいておく。
2. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
3. 1. に塩、こしょうをふって下味をつけ、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
4. オーブンシートを敷いた角皿に 3. を並べ、[**自動メニュー 19. とんかつ**] で加熱する。

調理のポイント

■食品の大きさや厚みをそろえてください。

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

春巻き（揚げ物）

手動調理	付属品
オーブン 210℃ （予熱なし）	（角皿）
	加熱時間
	約２０分

材料 /6 個分

	春巻きの皮	６枚
	豚ひき肉	８０g
	乾燥春雨	２０g
	にんじん	３０g
	たけのこ	４０g
	しいたけ	２０g
A	砂糖	大さじ１
A	しょうゆ	大さじ１
A	酒	大さじ１
A	みりん	大さじ１
A	ごま油	大さじ１
A	中華だしの素	小さじ１
A	水	４０mℓ
	片栗粉	小さじ２

作り方

1. 乾燥春雨は水で戻し食べやすい長さに切る。
2. にんじん、しいたけ、たけのこは千切りにしておく。
3. フライパンで油（分量外）を熱し、豚ひき肉を炒める。火が通ったら 2. を加える。
4. 3. に 1. と **A** を加えて味をなじませ、水で溶いた片栗粉でとろみをつける。バットなどに取り出してあら熱をとる。
5. 小麦粉（分量外）を水で溶かしてのりをつくる。
6. 春巻きの皮に具をのせて手前の皮を折り返し、両端の皮を内側に折りたたみ、手前から空気が入らないように巻く。巻きおわりを 5. でとめる。
7. 6. の両面に薄く油を塗り、オーブンシートを敷いた角皿に並べ 210℃ の「**オーブン**」で約 20 分加熱する。

えだまめのコロッケ（揚げ物）

手動調理	付属品
オーブン	（角皿）
250℃ （予熱なし）	加熱時間 約１３分

材料／２人分	
じゃがいも	１５０g
えだまめ（冷凍）	１５０g
玉ねぎ	５０g
バター	２０g
A 薄力粉	大さじ３
A コンソメ	小さじ２
A 牛乳	２００㎖
A 塩、こしょう	少々
薄力粉	適量
卵	１個
パン粉	適量

作り方

1. じゃがいもは皮をむき小さく切って、**レンジ 500W/650W（※）**で約３分 20 秒～３分 30 秒加熱し、５分ほど蒸らす。えだまめは解凍してさやから出しておく。
2. 1. をボウルにいれてしっかりマッシュする。
3. 玉ねぎはみじん切りにし、バターを熱したフライパンで炒める。
4. 3. に A を加え、とろみが出るまで加熱する。
5. 2. に 4. を入れ、ムラなく混ぜ合わせ､冷蔵庫でしっかり冷やしておく。
6. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
7. 5. がしっかり冷えたら、お好みの大きさに丸め、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
8. オーブンシートを敷いた角皿に 7. を並べ、**250℃の「オーブン」**で約 13 分加熱する。

調理のポイント

■食品の大きさや厚みをそろえてください。
■衣の上から少量の油を塗ると､揚げ物の風味が増します。
■じゃがいも、えだまめをマッシュした後、裏ごしするとさらに美味しくいただけます。

卯の花（煮物）

手動調理	付属品
レンジ	使用しない
500W/650W（※）	加熱時間 約７分

材料／２人分	
おから	１００g
こんにゃく	５０g
油揚げ	１枚
にんじん	５０g
しいたけ	３０g
A 砂糖	大さじ２
A しょうゆ	大さじ１
A ごま油	大さじ１
A 水	大さじ１
A 塩	小さじ１
きざみねぎ	お好み

作り方

1. こんにゃくは短冊切り、にんじんはいちょう切り、しいたけは石づきを取って薄切りにする。
2. 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。
3. 耐熱ボウルに 1.2.A を入れて混ぜる。ふんわりとラップをし、**レンジ 500W/650W（※）**で約４～６分加熱する。
4. 別の耐熱ボウルにおからを入れる。ふんわりとラップをし、**レンジ 500W/650W（※）**で約２～３分加熱し、泡だて器でかき混ぜ水分を飛ばす。
5. 3. と 4. を合わせ、お好みできざみねぎをかける。

かぼちゃの煮物（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※） 200W	使用しない
	加熱時間
	約１２分

材料 / ２人分

かぼちゃ……………………………３００g

A
- 砂糖………………………… 大さじ２
- しょうゆ…………………… 大さじ１
- みりん……………………… 大さじ１
- 水…………………………… １４０mℓ

作り方

1. かぼちゃは一口大に切る。
2. 耐熱ボウルに入れ 1. と A を入れてふんわりとラップをかける。
3. レンジ 500W/650W（※）で約５～７分加熱して混ぜたあと、レンジ 200W でさらに約６分加熱する。

ひじきの煮物（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約１０分

材料 /2 人分

乾燥ひじき…………………………２５g

にんじん……………………………５０g

油揚げ……………………………… １枚

A
- 砂糖………………………… 大さじ２
- しょうゆ…………………… 大さじ２
- 酒…………………………… 大さじ２
- みりん……………………… 大さじ２
- 和風だしの素…………… 小さじ１
- 水…………………………… ２００mℓ

作り方

1. 乾燥ひじきは水で戻しておく。にんじんは細切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。
2. 耐熱ボウルに 1. と A を入れ、ふんわりとラップをかけてレンジ 500W/650W（※）で約５～７分加熱して混ぜ、レンジ 500W/650W（※）でさらに約３～５分加熱する。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、
レンジ出力値が異なります。
５０Hz　…　５００W
６０Hz　…　６５０W

筑前煮（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約１７分

材料 / ２人分
鶏もも肉……………………… １００g
たけのこ（水煮）……………… ８０g
にんじん………………………… ５０g
れんこん………………………… ５０g
こんにゃく……………………… ５０g
A
砂糖……………………… 大さじ1
しょうゆ………………… 大さじ3
酒………………………… 大さじ1
みりん…………………… 大さじ2
だし汁……………………… ４５mℓ
絹さや…………………………… ６枚

作り方
1. 鶏肉は一口大に切る。たけのこ、れんこん、にんじんは小さ目の乱切りにする。こんにゃくは手でちぎっておく。
2. 耐熱ボウルに 1. と A を入れ、よく混ぜる。
3. ふんわりとラップをかけ、**レンジ 500W/650W（※）**で約 10 ～ 12 分加熱して混ぜ、**500W/650W（※）**でさらに約５～８分加熱する。
4. 半分に切った絹さやを 3. に入れ、**レンジ 500W/650W（※）**で約２分加熱する。

きんぴらごぼう（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約１０分

材料 / ２人分
ごぼう…………………………… １００g
にんじん………………………… ５０g
A
砂糖……………………… 大さじ1
しょうゆ………………… 大さじ1
みりん…………………… 大さじ1
ごま油…………………… 大さじ1
和風だしの素…………… 小さじ1
白ごま…………………………… 適量

作り方
1. ごぼうはささがきにして水にさらす。にんじんはごぼうと同じ太さの細切りにする。
2. 1. を耐熱ボウルに入れ、A を入れてよく混ぜる。
3. **レンジ 500W/650W（※）**で約５～７分加熱して混ぜ、**レンジ 500W/650W（※）**でさらに約３～５分加熱する。
4. お好みで白ごまをふる。

なすのそぼろあんかけ（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約７分

材料 / ２人分

なす………………………………… ２本
鶏ひき肉………………………… １００g
A
- 砂糖……………………… 大さじ１
- しょうゆ………………… 大さじ２
- 酒………………………… 大さじ２
- みりん…………………… 大さじ２
- しょうが汁…………………… 少々

片栗粉……………………… 大さじ½

作り方

1. なすはよく洗い、へたを切り落とす。
2. 1. をラップに包んで**レンジ 500W/650W（※）**で約３～５分加熱し、縦に切る。
3. 耐熱ボウルに A と鶏ひき肉をほぐし入れ、ふんわりとラップをかけて**レンジ 500W/650W（※）**で約４～６分加熱する。
4. 水で溶いた片栗粉を 3. に加え、ダマにならないように混ぜ、2. にかける。

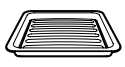
小松菜の煮浸し（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約５分

材料 /2 人分

小松菜………………………… ２００g
油揚げ…………………………… １枚
A
- 塩………………………… 小さじ½
- しょうゆ………………… 大さじ½
- 酒………………………… 大さじ½
- 和風だしの素…………… 小さじ½
- 水………………………… １００㎖

作り方

1. 小松菜はよく洗って 4㎝幅に切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。
2. 1. と A を耐熱ボウルに入れ、ふんわりとラップをかけて**レンジ 500W/650W（※）**で約５～７分加熱する。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、
レンジ出力値が異なります。
５０Hz … ５００W
６０Hz … ６５０W

茶碗蒸し（蒸し物）

自動調理	付属品
自動メニュー 20 茶碗蒸し オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約４５分

材料 / ２人分

卵		２個
A	だし汁	２５０㎖
A	みりん	小さじ１
A	薄口しょうゆ	小さじ ½
A	塩	小さじ ½
B	鶏ささみ	２０g
B	小えび	２尾
B	しいたけ	¼ 個
B	銀杏	２個

作り方

1. ボウルに卵をわり入れてよく溶きほぐし、A を加えて混ぜ、裏ごしする。鶏ささみはそぎ切り、しいたけは石づきを取って薄切りにする。小えびは背ワタを取っておく。
2. 茶碗蒸し容器に B と 1. を 2 等分に入れ、さっとかき混ぜて共ぶたをする。
3. 角皿に厚めのペーパータオルを敷き、水（分量外）を100㎖注ぎ入れ、その上に 2. を並べる。
4. [自動メニュー 20. 茶碗蒸し] で加熱する。

調理のポイント

※卵液の初期温度は 25℃前後（20 ～ 30℃）が適当です。高すぎたり、低すぎたりする場合は、加熱時間を加減してください。

※必ず、ふたをして加熱します。（ふたはアルミホイルでも代用できます。）

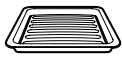
※固まり具合がゆるめの時は、ふたをしたまましばらく放置しておいてください。余熱で固まってきます。

あさりの酒蒸し（蒸し物）

自動調理	付属品
自動メニュー 21 あさりの酒蒸し レンジ	使用しない
	加熱時間
	約５分

材料 / ２人分

あさり	２５０g
しょうゆ	小さじ ½
酒	大さじ３
バター	５g

作り方

1. 耐熱ボウルに砂抜きしたあさりを入れ、酒をふりかける。
2. [自動メニュー21. あさりの酒蒸し] で加熱する。
3. あさりを小鉢に移し残った汁にしょうゆとバターを加えて混ぜる。
4. あさりに 3. の汁をかけ、お好みでねぎや大葉を添える。

砂抜きのしかた

1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水（約 3%）にする。
2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に 3 ～ 4 時間置き、砂をはかせる。
3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

白身魚の包み蒸し（蒸し物）

自動調理	付属品
自動メニュー 22 白身魚の包み蒸し オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約２０分

材料 / ２人分
白身魚…………………………… ２切れ
パプリカ…………………………２０g
しめじ……………………………２０g
酒…………………………… 大さじ１
塩、こしょう…………………… 少々

作り方
1. 白身魚は骨を取り除いて塩、こしょう、酒をふってしばらくおく。
2. パプリカは種を取って縦に切り、しめじは石づきを取ってほぐす。
3. オーブンシートに 1. を１切れずつのせてから塩、こしょうをする。その上に 2. をのせて包む。
4. 3. を角皿に並べ、[**自動メニュー 22. 白身魚の包み蒸し**] で加熱する。

手作りしゅうまい（蒸し物）

自動調理	付属品
自動メニュー 23 手作りしゅうまい レンジ	使用しない
	加熱時間
	約５分

材料 / １２個分
豚ひき肉………………………１００g
玉ねぎ……………………………５０g
片栗粉……………………… 大さじ ½
塩、こしょう…………………… 少々
しゅうまいの皮……………… １２枚
グリーンピース……………… １２個

作り方
1. 玉ねぎはみじん切りにしておく。
2. 1. と豚ひき肉をボウルに入れ、よくこねる。塩、こしょう、片栗粉を入れ、さらにこねる。
3. 2. をしゅうまいの皮に包んでグリーンピースをのせる。
4. 耐熱皿に水で濡らしたペーパータオルを敷き、その上に数か所穴をあけたオーブンシートをのせ、3. を並べてふんわりとラップをかける。
5.[**自動メニュー 23. 手作りしゅうまい**] で加熱する。

蒸し野菜（蒸し物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約５分

材料 / ２人分
ブロッコリー……………………７０g
にんじん…………………………５０g
グリーンアスパラガス…………４０g
パプリカ…………………………３０g

作り方
1. ブロッコリーは小房に分け、にんじんはスティック状に切る。グリーンアスパラガスは 3㎝幅に切り、パプリカは種を取って縦に切る。
2. 耐熱皿に 1. を入れ、水（分量外）を大さじ１ふりかける。ふんわりとラップをかけて**レンジ 500W/ 650W（※）**で約５～７分加熱する。

※電源周波数地域と表示について
電源周波数によって、 レンジ出力値が異なります。 ５０Hz … ５００W ６０Hz … ６５０W

根菜のマリネ（蒸し物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約５分

材料／２人分

- にんじん……５０g
- れんこん……１００g
- さつまいも……１００g
- 玉ねぎ……５０g
- A
  - 砂糖……小さじ１
  - しょうゆ……大さじ１
  - 酢……大さじ２
  - すりごま……小さじ１

作り方

1. にんじん、れんこん、さつまいもは皮をむいて小さ目の乱切りにし、それぞれ水にさらす。
2. 玉ねぎは薄切りにする。A の調味料を合わせておく。
3. 耐熱皿に 1. を入れ、ラップをしてレンジ 500W/650W（※）で約５～７分加熱する。
4. 2. を 3. に加え、和える。

かぶら蒸し（蒸し物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約５分

材料／２人分

- 白身魚……２切れ
- しめじ……５０g
- しいたけ……２０g
- かぶ……２５０g
- A
  - 塩……小さじ¼
  - 薄口しょうゆ……小さじ½
  - 酒……大さじ１
  - みりん……小さじ１
- 三つ葉……適量

作り方

1. 白身魚は皮と骨を取り、一口大のそぎ切りにする。塩と酒（分量外）をふって約５分おく。
2. しめじ、しいたけは石づきを取ってから、しめじは手でほぐし、しいたけは薄切りにする。
3. かぶは皮をむいてすりおろし、ざるに上げて軽く水気をきってボウルに移す。A、と 2. を混ぜ合わせる。
4. 1. の水気を拭き、耐熱ボウルに並べ、3. を加える。
5. ふんわりとラップをかけ、レンジ 500W/650W（※）で約５～７分加熱する。
6. 蒸しあがったら、三つ葉を入れ、さっと合わせる。

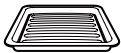
調理のポイント

■かぶのかわりに大根を使用しても調理できます。

鶏肉のレモン蒸し（蒸し物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約１０分

材料 / ２人分
鶏もも肉…………………………… １枚
にんじん……………………………５０g
玉ねぎ………………………………５０g
ピーマン……………………………３０g
白ワイン……………………… 大さじ１
はちみつ……………………… 大さじ１
塩、こしょう……………………… 少々
レモンスライス…………………… ６枚

作り方
1. 鶏肉はスジや余分な脂をとり、数か所フォークで刺して塩、こしょうをふっておく。
2. 野菜は千切りにして耐熱皿に広げておく。
3. 1. に白ワイン、はちみつをかけ、2. の上に置き、レモンスライスをのせる。ふんわりとラップをかけ、**レンジ 500W/650W（※）**で約 10 〜 12 分加熱する。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、
レンジ出力値が異なります。
５０Hz … ５００W
６０Hz … ６５０W

焼きおにぎり（ごはん）

手動調理	付属品
オーブン 250℃ （予熱なし）	（角皿）
	加熱時間
	約２０分

材料 / ２人分
ごはん…………………………… ４００g
A しょうゆ…………………… 大さじ１
A みりん……………………… 小さじ１
A 和風だしの素……………… 小さじ１
A ごま油……………………… 小さじ１
白ごま……………………………… 適量

作り方
1. ボウルにあたたかいごはんと A を入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 1. を 4 等分にしておにぎりをつくる。
3. オーブンシートを敷いた角皿に 2. を並べ、**250℃の「オーブン」**で約 20 分加熱する。

赤飯（ごはん）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約２０分

材料 / ２人分
もち米……………………………３００g
あずき（赤飯用あずき缶）……５０g
煮汁（赤飯用あずき缶）…　１００㎖
水……………………………　３００㎖
ごましお………………………　お好み

作り方
1. あずきは煮汁と分けておく。
2. もち米を水で洗い、耐熱ボウルに入れる。1. のあずきを加え、混ぜ合わせる。
3. 1. で分けた煮汁と水を合わせ、2. に入れる。
4. ふんわりとラップをかけ、**レンジ 500W/650W（※）**で約 10 ～ 12 分加熱して混ぜ、**レンジ 500W/650W（※）**でさらに約 10 ～ 12 分加熱する。
5. 加熱終了後、そのまま庫内で約 5 分蒸らす。

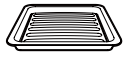
調理のポイント

■あずき缶の煮汁は必ず取っておいてください。
煮汁を入れないと、赤色に仕上がりません。

■あずき缶の煮汁が 100㎖以下の場合は、煮汁と水の合計が 400㎖になるように調整してください。その際、通常よりも薄い赤色になる可能性があります。

炊き込みごはん（ごはん）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約２０分

材料 / ２人分
米……………………………………３００g
鶏もも肉…………………………１００g
しいたけ……………………………２０g
たけのこ（水煮）…………………５０g
にんじん……………………………５０g
油揚げ……………………………　１枚
A
砂糖………………………　小さじ１
しょうゆ…………………　大さじ１
酒…………………………　大さじ１
B
しょうゆ…………………　大さじ３
酒…………………………　大さじ３
みりん……………………　大さじ３
和風だしの素……………　小さじ１

作り方
1. 米は研いで約１時間浸水させておく。
2. 鶏肉、たけのこは一口大に切り、にんじんは細切りにする。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。しいたけは石づきを取って薄切りにする。
3. 2. をフライパンで炒め、A で味付けをする。
4. 耐熱ボウルに水をきった 1. と 3. を入れる。B と水が合計４００㎖になるようにし、耐熱ボウルに加える。
5. 4. にふんわりとラップをかけ、**レンジ 500W/650W（※）**で約 10 ～ 12 分加熱して混ぜ、**500W/650W（※）**でさらに約 10 ～ 12 分加熱する。
6. 加熱終了後、そのまま庫内で約 5 分蒸らす。

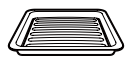
※電源周波数地域と表示について
電源周波数によって、 レンジ出力値が異なります。 ５０Hz　…　５００W ６０Hz　…　６５０W

バターロール（パン・お菓子）

自動調理	付属品
自動メニュー 24 バターロール オーブン	角皿 **加熱時間** 約１５分

材料 / 9 個分

- 強力粉…………２００g
- 砂糖…………１５g
- 塩…………3g
- ドライイースト…………3g
- 牛乳…………１００㎖
- バター…………４０g
- 卵…………½ 個
- つや出し用卵…………適量

作り方

1. ボウルに全ての材料を合わせ、生地がべとつかなくなり、ボウルから離れるまでよくこねる。
2. 打ち粉（分量外）をした台にたたきつけて、のばしたりしながら約 10 分間こねる。
3. バター（分量外）を薄く塗った耐熱ボウルに 2. を入れ、ラップをかけて 40℃の「オーブン」約 50 分で一次発酵させる。
4. 3. を手で軽く押してガス抜きをする。生地を 9 等分にし、表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約 20 分休ませる。
5. 生地を手ですり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形に伸ばし、幅の広い方から巻く。
6. 角皿にバター（分量外）を薄く塗り、5. の巻きおわりを下にして並べ、40℃の「オーブン」約 40 分で二次発酵させる。
7. 表面につや出し用卵を塗り、[自動メニュー 24. バターロール] で加熱する。

調理のポイント

■室温や生地の初期温度などの条件によって、発酵の仕上がり具合が異なる場合があります。様子を見ながら発酵時間を調節してください。
■生地の表面が乾燥すると膨らみが悪くなります。固く絞った布巾をかけたり、霧を吹いたりして湿り気を与えてください。

ミルクパン（パン・お菓子）

手動調理	付属品
オーブン 160℃ （予熱あり）	角皿 **加熱時間** 約２０分

材料 / 9 個分

- 強力粉…………２５０g
- 砂糖…………２５g
- スキムミルク…………２５g
- 塩…………5g
- ドライイースト…………3g
- 牛乳…………１９０㎖
- バター…………２５g

作り方

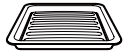
1. ボウルに全ての材料を合わせ、生地がべとつかなくなり、ボウルから離れるまでよくこねる。
2. 打ち粉（分量外）をした台にたたきつけて、のばしたりしながら約 10 分間こねる。
3. バター（分量外）を薄く塗った耐熱ボウルに 2. を入れ、ラップをかけて 40℃の「オーブン」約 50 分で一次発酵させる。
4. 3. を手で軽く押してガス抜きをする。生地を 9 等分にし、表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約 20 分休ませる。
5. 角皿にバター（分量外）を薄く塗り、4. を並べ、160℃に予熱しておいた「オーブン」で約 20 分加熱する。

調理のポイント

■室温や生地の初期温度などの条件によって、発酵の仕上がり具合が異なる場合があります。様子を見ながら発酵時間を調節してください。
■生地の表面が乾燥すると膨らみが悪くなります。固く絞った布巾をかけたり、霧を吹いたりして湿り気を与えてください。
■焼く前に卵を表面に塗るとつやが出ます。

スポンジケーキ（パン・お菓子）

自動調理	付属品
自動メニュー 25 スポンジケーキ オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約４０分

材料 / 直径１８cmのケーキ型１個分

- 薄力粉……９０g
- 砂糖……９０g
- 卵……３個
- A バター……１５g
- A 牛乳……小さじ２
- バニラエッセンス……少々

作り方

1. ケーキ型にバター（分量外）を薄く塗って、型に合わせてオーブンシートを敷く。卵は卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れておく。
2. 耐熱容器に A を合わせ、**レンジ 200W** で約１～２分様子を見ながら加熱して溶かす。
3. 卵白は、砂糖を２～３回に分け入れ、泡だて器で角が立つまで泡立てる。
4. 3. に卵黄、バニラエッセンスを加え、軽く混ぜる。
5. 4. に薄力粉を数回に分けてふるい入れ、ゴムべらでねらないように、ボウルの底からさっくりと混ぜる。
6. 5. に 2. を加え、手早く混ぜる。
7. 一気に型に流し入れ、型を 10cmの高さから２～３回落として空気を抜き、**[自動メニュー 25. スポンジケーキ]** で加熱する。

ロールケーキ（パン・お菓子）

自動調理	付属品
自動メニュー 26 ロールケーキ オーブン	（角皿）
	加熱時間
	約１５分

材料 / 角皿１個分

- 薄力粉……５０g
- 砂糖……６０g
- 卵……３個
- A バター……１５g
- A 牛乳……小さじ２
- バニラエッセンス……少々
- 生クリーム……適量

作り方

1. 角皿にバター（分量外）を薄く塗って、オーブンシートを敷く。
2. 耐熱容器に A を合わせ、**レンジ 200W** で約１～２分様子を見ながら加熱して溶かす。
3. 卵は、砂糖を２～３回に分け入れ、泡だて器で七分立てにする。
4. 3. にバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。
5. 4. に薄力粉を数回に分けてふるい入れ、ゴムべらでねらないように、ボウルの底からさっくりと混ぜる。
6. 5. に 2. を加え、手早く混ぜる。
7. 一気に型に流し入れ、角皿を 10cmの高さから２～３回落として空気を抜き、**[自動メニュー 26. ロールケーキ]** で加熱する。

8. 焼きあがったら角皿から取り出し、オーブンシートをはがしてあら熱をとる。
9. 生クリームを塗り、手前から巻き、巻きおわりを下にしておいて、生地とクリームがなじんでから切る。

スフレチーズケーキ（パン・お菓子）

手動調理	付属品
オーブン 160℃（予熱あり）	（角皿）
	加熱時間
	約６０分

材料 / 直径１８cmのケーキ型１個分

製菓用クリームチーズ………２００g
生クリーム…………………１５０mℓ
バター……………………………５０g
砂糖………………………………７０g
バニラエッセンス………………少々
卵…………………………………３個
薄力粉……………………………２０g

作り方

1. ケーキ型にバター（分量外）を薄く塗って、型に合わせてオーブンシートを敷く。底はアルミホイルで包んでおく。卵は卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れておく。
2. 鍋にクリームチーズ、バター、生クリームを入れて沸騰させないように、なめらかになるまで溶かす。
3. 2. のあら熱をとり、ボウルに移し卵黄、バニラエッセンス、ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜ合わせる。
4. 卵白は､砂糖を２～３回に分け入れ、３～４分立てにする。
5. 3. に 4. を入れてさっくりと混ぜ合わせて一気に型に流し入れ、型を10cmの高さから２～３回落として空気を抜く。
6. 角皿に厚めのペーパータオルを敷き､湯（分量外）を 100mℓ注ぎ入れ、160℃に予熱しておいた「オーブン」で約 60 分加熱する。

調理のポイント

■卵白を泡立てすぎると、膨らみすぎることがあります。
■表面が焦げてしまいそうなときは、アルミホイルを上に被せてください。

カステラ（パン・お菓子）

手動調理	付属品
オーブン 150℃（予熱あり）	（角皿）
	加熱時間
	約４０分

材料 / パウンドケーキ型１個分

卵…………………………………２個
砂糖………………………………５０g
強力粉……………………………５０g
はちみつ……………………大さじ１
湯……………………………大さじ１

作り方

1. パウンドケーキ型にバター（分量外）を薄く塗って､型に合わせてオーブンシートを敷く。
2. 卵は、砂糖を２～３回に分け入れ、泡だて器で角が立つまで泡立てる。
3. 強力粉をふるいながら入れ、ボウルの底からさっくりと混ぜ合わせる。
4. 湯で溶かしたはちみつを 3. に入れ、よく混ぜる。
5. 一気に型に流し入れ、型を 10cmの高さから２～３回落として空気を抜き､150℃に予熱しておいた「オーブン」で約 40 分加熱する。

クッキー（パン・お菓子）

自動調理	付属品
自動メニュー 27 クッキー オーブン	
	加熱時間
	約１５分

材料 / １５～２０枚分
- 薄力粉……………………………１００g
- バター……………………………４５g
- 砂糖………………………………３０g
- 卵……………………………… ¼個
- バニラエッセンス……………… 少々

作り方
1. バターは白っぽくなるまで泡立て器でよく練ってから砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 1. に卵を加えてクリーム状になるまで混ぜ、バニラエッセンスを加える。
3. 2. に薄力粉をふるい入れてさっくりと混ぜ合わせ、一つにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約１時間ねかす。
4. 3. の生地をラップではさんでめん棒で 5㎜の厚さにのばし、型で抜く。
5. オーブンシートを敷いた角皿に並べ、[自動メニュー 27. クッキー] で加熱する。

蒸しプリン（パン・お菓子）

自動調理	付属品
自動メニュー 28 蒸しプリン オーブン	
	加熱時間
	約４１分

材料 / ２個分
- A
  - 砂糖……………………………４０g
  - 水……………………… 大さじ２
  - 熱湯…………………… 大さじ２
- 卵…………………………………２個
- B
  - 牛乳…………………… ２５０㎖
  - 砂糖……………………………３５g
  - バニラエッセンス………… 少々

作り方
1. A でカラメルを作る。
2. ボウルに卵をわり入れてよく溶きほぐし、B を加えて混ぜ、裏ごしする。
3. プリンの容器に 2. を入れ、アルミホイルでふたをする。
4. 角皿に厚めのペーパータオルを敷き、水（分量外）を 100㎖注ぎ入れ、その上に 3. を並べる。
5.[自動メニュー 28. 蒸しプリン] で加熱する。
6. 加熱後、カラメルをかける。

カラメルの作り方

1) 小鍋に砂糖と水を入れ混ぜないように火にかけ、あめ色になったら火を止める。
2) 熱湯を加えてよくなじませ、あら熱をとる。

大学いも（パン・お菓子）

手動調理	付属品
オーブン 200℃ （予熱なし）	（角皿）
	加熱時間
	約２０分

材料 / ２人分
さつまいも…………………… 中１本
サラダ油…………………… 大さじ１
砂糖………………………… 大さじ２
黒ごま……………………………… 適量

作り方
1. さつまいもはよく洗い、皮つきのまま小さ目の乱切りにする。
2. ポリ袋に 1. とサラダ油、砂糖を入れ、全体によくなじませる。
3. オーブンシートを敷いた角皿に 2. を並べ、**200℃の「オーブン」**で約 20 分加熱する。
4. 加熱後、黒ごまをかける。

りんごジャム（パン・お菓子）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※） 200W	使用しない
	加熱時間
	約３０分

材料
りんご…………………………４００g
A 砂糖…………………………２００g
A レモン汁………………… 大さじ１

作り方
1. りんごは芯をとってすりおろす。
2. 耐熱ボウルに 1. と A を入れて軽く混ぜ合わせる。
3. **レンジ 500W/650W（※）**で約 15 ～ 17 分加熱して混ぜ、**レンジ 200W** でさらに約 15 ～ 17 分加熱する。

調理のポイント
■りんごの皮ごとすりおろせば赤いジャムに、皮をむけば黄色いジャムになります。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、
レンジ出力値が異なります。
５０Hz … ５００W
６０Hz … ６５０W

お手入れのしかた

●ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
●汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてご使用ください。
庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
●長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしておいてください。

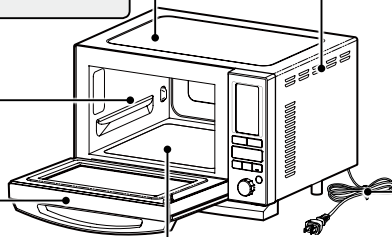
⚠ 警告

お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体や付属品が冷めてから行う
やけどや感電・けがのおそれがあります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電するおそれがあります。

本体

キャビネット・庫内・ドア
かたく絞った布で水拭きする
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、水拭きして洗剤をきれいに拭き取ってください。

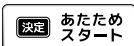
排気口・吸気口・アース端子・電源プラグ
やわらかい布でから拭きする
乾いた布で定期的にほこりを取り除いてください。

テーブルプレート
- テーブルプレートの汚れは濡れふきんですぐに拭き取ります。汚れがついたまま、調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。
- テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらないでください。
- 衝撃を与えないでください。傷がついたり、割れることがあります。

付属品（角皿）
スポンジたわしで洗い、十分に水気を拭き取る
やわらかいスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗います。
※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。
※角皿は使用後急冷しないでください。破損・変形することがあります。
※また、加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛ぶことがあります。

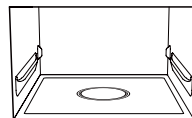
⚠ 警告

お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない
傷や割れなど、破損の原因になります。

食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない
故障の原因になります。

お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない
住宅用家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オーブンクリーナー・ガラスクリーナー、クレンザー・漂白剤、アルコール・ベンジン・シンナー
変形・変色・故障などのおそれがあります。

●庫内の臭いが気になるときは、自動メニュー「 29 」の「換気」をしてください。
●「換気」を行うときは、煙や臭いが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。

換気

1 庫内には何も入れないで、ドアを閉める

2 メニュー 29 を選択する

- ダイヤルを回して「 29 」を選択し、 決定 あたため スタート を押してください。
（ 30 秒経過すると自動で選択したメニューを決定します。）

3 決定 あたため スタート を押す

- 残り時間を表示し、換気運転を開始します。

4 終了音が鳴ったら「換気」完了

うまく仕上がらないとき

	症状	原因・対応
ごはんやおかずなど	仕上がりが熱すぎる	● あたためる分量が少なすぎませんか。一度にあたためられる分量は約１００ｇ以上です。
	あたためても熱くならない	● 食品が、アルミホイルでおおわれていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	● 加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとりと仕上ります。
	汁ものをあたためると熱い部分とぬるい部分がある	● 加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	● タレは加熱後にかけてください。
	焼き魚やフライが上手にあたたまらない	● 重ならないように平らに並べてください。
	煮汁が飛び散る	● 汁気を切り、深めの容器に入れてあたためてください。
	フライや天ぷらがベタつく	● ペーパータオルを敷いた皿の上に並べてください。 ※オーブン、グリルではペーパータオルは使用できません。
	加熱ムラがある	● 食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
	冷凍ごはんがあたたまらない	● 手動レンジで様子を見ながらあたためてください。
野菜	加熱ムラがある	● かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ● ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。
	野菜が乾燥気味になる	● 野菜を洗い、水気を切らずにラップにくるんでください。
飲みもの	熱くなりすぎる	● 容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。容器の７～８分目まで入れてください。
	容器の上の方と下の方では、温度が異なる	● 加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳が熱くなりすぎる	● 自動メニュー「１ 牛乳」であたためていますか。 「あたためスタート」キーで加熱すると熱くなりすぎることがあります。
解凍	上手に解凍できない	● 食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。 ● 解凍するときは、同じ種類、大きさをそろえてください。

故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	● 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。ドアを開けることで電源が入ります。
調理後、ファンが回る	● レンジ調理終了後、機械室を換気するためにファンが回ることがありますが、故障ではありません。
まったく動かない	● 表示部に【0】が表示されていますか。 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。 ドアを開閉してください。（待機時消費電力オフ機能 → P.1） ● ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。
食品があたたまらない	● 食品が、アルミホイルでおおわれていませんか。
運転中、「カチカチ」や「ボコン」という音がする	● 出力を切り換えるスイッチの動作音です。 異常ではありません。 ● 熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがありますが、異常ではありません。
加熱中、何度もブザーが鳴る	● オーブン予熱ありの、予熱完了をお知らせするブザーです。 予熱後２０分間、３分ごとに鳴ります。
加熱後、何度もブザーが鳴る	● 食品の出し忘れをお知らせするブザーです。 加熱終了後５分間、１分ごとに鳴ります。
火花・異常音が出る	● 電子レンジ加熱のとき、金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ● 庫内壁面やドアガラスにアルミホイルが触れていませんか。 ● 庫内が汚れていませんか。（→ P.47）
何もしていないのにカチッと音がする	● 電源が切れる音です。
煙やいやな臭いがする	● 庫内が汚れていませんか。（→ P.47） ● １度目のカラ焼きではありませんか。 庫内のにおいが気になるときはカラ焼き（→ P.1）をしてください。
温度を４０℃ (発酵) に設定できない	● オーブン加熱の「予熱あり」に設定していませんか。 「予熱なし」に設定してください。

故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
グリル加熱中、煙やにおいが出る	● 食品の脂が焼けているためです。
庫内に水滴が付着する	● メニューによって食品から出た水蒸気が水滴として付着します。かたく絞った布で拭き取ります。

こんな表示が出たときは

表示	症状	原因・対応
ブザーが鳴り【E03】を表示 E 03	● 庫内温度が高いために「あたため」「発酵」「解凍」が行えず、キーの操作が無効になっている。	● 食品を取り出し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。庫内の冷却が終わるとブザーが鳴り、表示部に【０】を表示します。約１５分～２５分で庫内が冷却されます。 とりけしキーを押して解除した場合は、ブザーは鳴りません。
ブザーが鳴り【E04】を表示 E 04	● オーブン調理での予熱終了後、調理を開始せずに２０分以上経過した。	● とりけしキーを押して操作をはじめからやり直してください。
ブザーが鳴り【E06】を表示 E 06	● 庫内に食品を入れ、ドアを閉めて１分以上経過してから、キーを押した。 ● 加熱中にとりけしキーを押し、そのままの状態で１分以上経過してから、キーを押した。 ● 調理終了後、そのままの状態で自動メニューを選択した。	● とりけしキーを押して解除してください。
ブザーが鳴り、次の記号を表示 E 01　E 02　E 05		● 製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、表示部の記号をお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

仕様

電源		単相 100V、50/60Hz 共用
外形寸法		幅 450 ×奥行 366 ×高さ 300 ㎜
庫内有効寸法		幅 263 ×奥行 316 ×高さ 176 ㎜
コードの長さ		約 1.4 m
質量		約 13 kg
電子レンジ	消費電力	930 W（50Hz）/1,280 W（60Hz）
	高周波出力	500 W（50Hz）/650 W（60Hz)、200W 相当
	発振周波数	2,450 MHz
オーブン	消費電力	1,130 W
	温度調節範囲	40℃、100 ～ 250℃
グリル	消費電力	1,130W
区分名		B
電子レンジ機能の年間消費電力量		63.4 kWh/ 年
オーブン機能の年間消費電力量		10.0 kWh/ 年
年間待機時消費電力量		0.0 kWh/ 年
年間消費電力量		73.4 kWh/ 年

※年間消費電力量（kWh/ 年）は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。
※オーブン温度 210 ～ 250℃での運転時間は約 3 分間です。その後は自動的に 200℃に切り換わります。
※「区分名」は法に基づき、機能・加熱方式および庫内容積の違いで分けています。
※実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No product service is available outside of Japan.

アフターサービスについて

1. 保証書（別途添付）

●保証書は別途添付されています。
　保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げ日より１年間です。
　ただし、マグネトロンのみ２年間です。
●一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

2. 修理を依頼されるときは

●保証期間中は
　商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。
●保証期間が過ぎているときは
　お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

●補修用性能部品は製造打ち切り後８年保有しています。
　補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

4. ご転居のときは

●この製品は 50Hz/60Hz 共用ですので、電源周波数の異なる地域へお引越しされても、そのままお使いいただけます。
●ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

5. アフターサービスについてご不明の場合

●アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検	★長年ご使用のオーブンレンジの点検を！		
	ご使用の際このようなことはありませんか？	● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ● スタートしても食品が加熱されない。 ● 異常なにおいがしたり煙が出る。 ● オーブンレンジにさわると電気を感じる。 ● ドアや庫内に著しい変形がある。 ● 自動的に切れないときがある。 ● その他の異常・故障がある。	▶ ご使用中止：このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様の個人情報のお取扱について

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。
　＜利用目的＞
　お受けしました個人情報は、商品･サービスに関わるご相談･お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させて頂きます。尚、この目的のために小泉成器部式会社及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
　＜業務委託の場合＞
　上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口　ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570（07）5555**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号　TEL. 06（6262）3561　FAX. 06（6268）1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター　ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570（05）8888**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190　TEL. 048（718）3340　FAX. 048（718）3350

西日本修理センター　ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570（05）8888**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号　TEL. 06（6613）3145　FAX. 06（6613）3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター　ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570（00）3211**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号　TEL. 06（6613）3211　FAX. 06（6613）3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL. 06（6262）3561　FAX. 06（6268）1432

受付時間：平日9：00～17：30
（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

2015年10月現在（所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）